

بررسی آنتوسیانین‌های موجود در میوه آلبالو، زغال اخته و زرشک جهت تهیه رنگهای خوراکی

دکتر نرگس یاساء، دکتر فرانک عدالت پژوه، دکتر سیمین مولوی،
دکتر فاطمه خورشیدزاده

گروه فارماکوتکنوزی، دانشکده داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی تهران

چکیده

رنگ میوه آلبالو *Prunus cerasus* L. و زغال اخته *Cornus mas* L. و زرشک آبی *Berberis integerrima* بعد از استخراج و خالص سازی مورد تجزیه شیمیائی قرار گرفت و آنتوسیانیدین‌های مختلف موجود در آنها با استفاده از طیف ماوراء بنفش و مقایسه آن با شاهد شناسائی گردید. آنتوسیانیدین‌های میوه آلبالوی ایران عبارت از پتونییدین، پلارگونیدین و یک ماده دیگر که برای شناسائی تحت بررسی بیشتر قرار دارد میباشد. میوه زغال اخته حاوی آنتوسیانیدین‌های پلارگونیدین، پتونییدین و دلفنیدین به نسبت‌های مختلف است و در میوه زرشک آبی آنتوسیانیدین‌های دلفنیدین، پتونییدین و پتونییدین و دو جسم مجهول در دست بررسی وجود دارد. منظور از این آزمایشها تهیه مواد رنگی از منابع گیاهی ایران و استفاده از آنها بجای رنگهای سنتتیک متداول می‌باشد که در این جهت بررسی‌هایی از لحاظ وضع پراکنش و وفور گیاهان مذکور نیز در دست انجام است.